

Ypsicon desenvolupa una nova tecnologia d'envasat asèptic



17.07.2013 **Emprenedoria i Spin-offs** - L'spin-off de la UAB Ypsicon ha creat una cabina capaç d'envasar begudes i aliments líquids en condicions asèptiques mitjançant irradiació ultra violeta. Aquesta tecnologia permet prescindir de productes químics habitualment utilitzats per garantir l'esterilitat, la qual cosa evita qualsevol risc de contaminació dels productes embotellats. La cabina ha guanyat una licitació del centre de tecnologia alimentària AZTI-Tecnalia.

El nou sistema d'embotellament que ha desenvolupat Ypsicon, spin-off de la UAB, utilitza una tecnologia única que permet l'esterilització dels envasos i els taps d'aliments líquids mitjançant la irradiació ultra violeta. Es tracta d'una cabina feta d'acer inoxidable que permet l'embotellament en condicions estèrils i a petita escala d'aliments líquids. A l'interior de la cabina, que està aïllada de l'exterior mitjançant aire estèril i un làmina de policarbonat que protegeix de la radiació emesa per la llum germicida, hi ha un mòdul d'esterilització d'envasos que permet garantir l'asèpsia de l'interior i exterior de l'envàs. Aquesta tecnologia es pot aplicar a l'envasament de sucres, llets, salses, caldos, etc. La diferència amb altres sistemes és que no necessita productes químics per embotellar en condicions asèptiques i, per tant evita la possible contaminació de l'aliment i és un sistema més segur per als operaris que manegen la màquina. Amb la cabina d'envasat asèptic que ha desenvolupat, l'empresa Ypsicon ha guanyat una licitació publicada pel centre de tecnologia alimentària AZTI-Tecnalia. Aquesta adjudicació aporta a l'empresa el finançament necessari per al desenvolupament d'una solució d'embotellament asèptic a petita escala (fins a 100 litres / hora), la qual serà de gran utilitat per als centres de tecnologia dels aliments i laboratoris.